JUMP COMICS+

食の戦士

しょくせんし

L'étoile

ストーリー：伊藤美智子
作画：昭時大紀
原作：附田祐斗／佐伯俊／森崎友紀

1 「レギュムの魔術師」と呼ばれる男

★この作品はフィクションです。実在の人物・団体・事件などには、いっさい関係ありません。デジタル配信用に再編集を行っています。

KOJIRO SHINOMIYA

Il est japonais et a étudié à Tokyo. Après l'obtention de son diplôme, il est parti étudier en Asie. Plus précisément dans la préparation des épreuves : c'est pour cela qu'on lui a donné le surnom de "Magicien des Légumes"

DIGITAL
SHUEISHA JUMP COMICS

JUMP COMICS+

食戟のソーマ

L'étoile

ストーリー：伊藤美智子
作画：昭時大紀
原作：附田祐斗／佐伯俊／森崎友紀

1 「レギュムの魔術師」と呼ばれる男

CHARACTER

キャラクター

Kojirou Sinomiya

四宮 小次郎

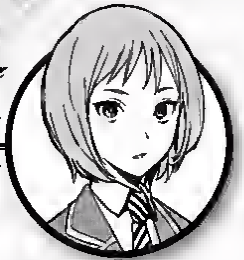
しのみやこじろう

日本人初の「仏(フ)ブルスポール勲章(管理局長)」を受賞し、"レギュムの魔術師"の異名を持つ料理人。遠月(とおつき)学園第79期を首席で卒業後、単身フランスに渡る。

Hinako Inui

乾 日向子 いぬいひなこ

四宮の後輩で遠月学園第80期生。物怖じしない性格で、四宮にも強気な女性。



Fuyumi Mizuhara

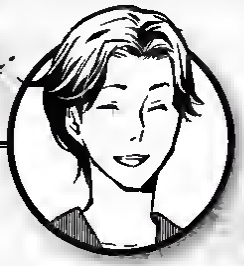
水原 冬美 みずはらふゆみ

四宮の同期。遠月学園在籍時は四宮に次ぐ成績の持ち主。無口で無愛想。

Denarto Gotouda

ドナート 梧桐田 ごとうだ

日向子の同期。神出鬼没なフェミニストで、趣味はナンパ。



Hitoshi Sekimori

関守 平 せきもりひとし

かなりの腕前を持つ寿司職人で遠月学園のOB。後輩想い。

STORY

大人気グルメ漫画「食戟のソーマ」の公式スピンオフ！　遠月学園OBにして、幸平創真に多大なる影響を与えた四宮小次郎。「レギュムの魔術師」と呼ばれる彼が、“食の都”フランスで一流料理人へと進化していく姿を描く!!
四宮小次郎の「過去」、「現在」、そして「未来」がここにある!!

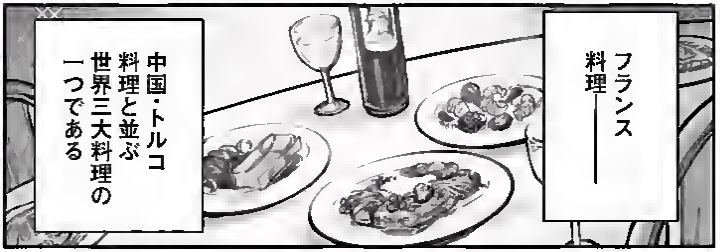
食戟のソーマ

L'étoile
エトワール

1

Contents

numéro 1
「レギュムの魔術師」と呼ばれる男── 11
numéro 2
進むべき道── 49
numéro 3
失われたルセット①── 75
numéro 4
失われたルセット②── 103
numéro 5
失われたルセット③── 123
numéro 6
失われたルセット④── 147
おまけ「大喜利」「休日」「ヒトシの碁」── 172
予告編「食戟のソーマ　L'étoile」── 178

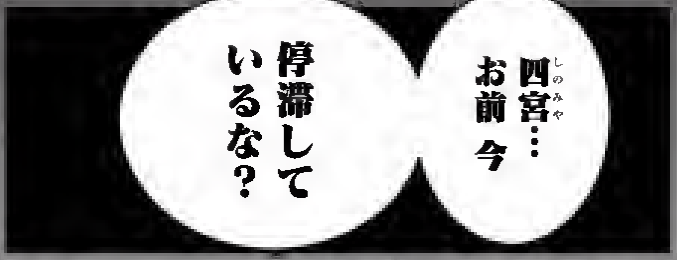

フランス
料理――
中国・トルコ
料理と並ぶ
世界三大料理の
一つである

かの有名な
レストランガイドでも
多種多様な国の
料理や店が並ぶ中
数千超の登録数を誇り
最も世界に知られ
愛されている料理
である

数々のシェフが
凌ぎを削る
フランス料理界で
日本人でありながら
「レギュム（野菜料理）の魔術師」と
呼ばれる男がいた…

numéro1

「レギュムの魔術師」と呼ばれる男

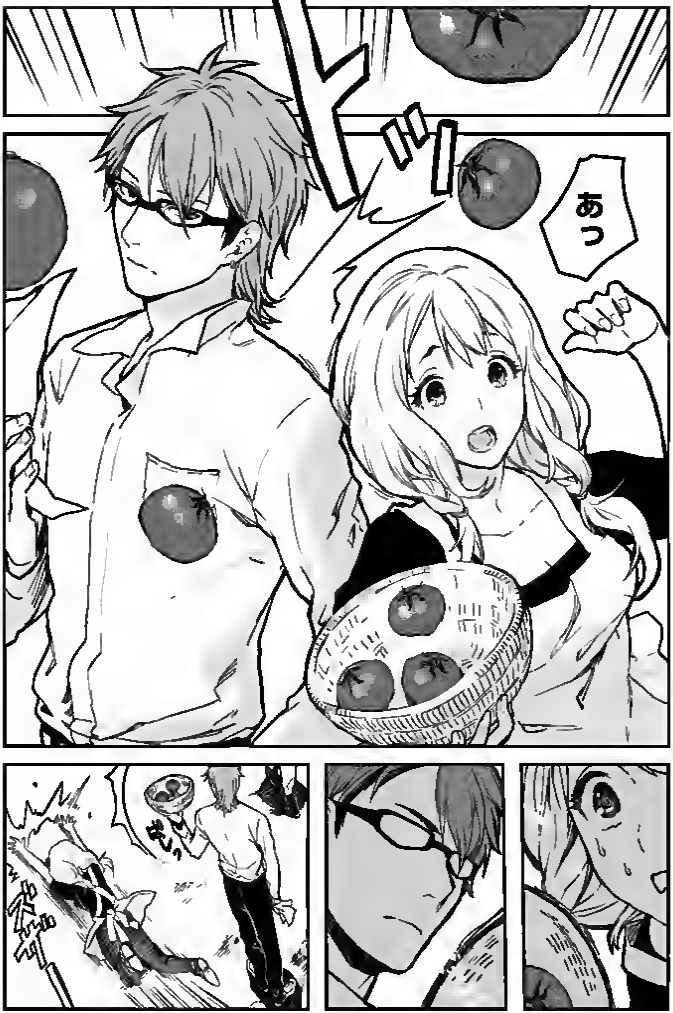

四宮…
お前 今
停滞して
いるな？

この俺の
何がっ…！
食ってみろ

田所くんの
料理――
高みを目指すあまり
俺が見失ったもの
ハ・・
火入れが
甘え
盛り付けも
パチのつなぎも
なってねぇ
思い出した

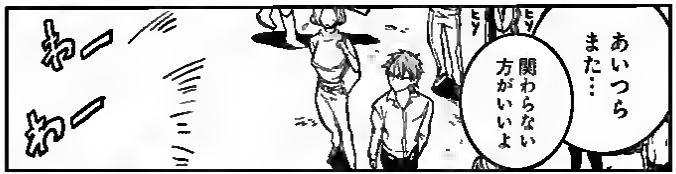
それは…

フランス・パリ
マルシェ バスティーユ
パリ最大規模の
マルシェ(市場)であり
青果はもちろん
様々な店が軒を連ねる
トマト
いかが
ですか？
トマトか…
今の
季節には
丁度いい
おーい
こっち
こっち
ぴょん
ぴょん
待ってよー


ドッ!
あっ
ボンッ
ゃぁぁぁ

トン！
あ…あの
すみませ
こんな往来で
ボーっとしてん
じゃねえよ
何やって
てんだ
この
鈍間
えと…
の…ろま？
はっ
？
なんでもねぇよ
さっさと行け
？
うわっ
しまった
俺としたことが
こんなところで
つい日本語を…

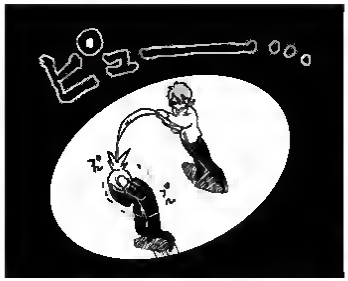
ワアアア
どけよテメーら
邪魔なんだよ


あいつらまた…
関わらない方がいいよ
ヒソ
ヒソ
わー
わー

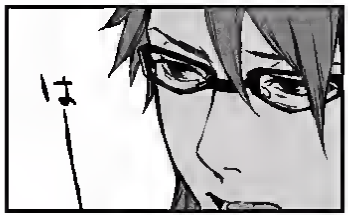
な
まあ
くるっ
!
俺には関係ない

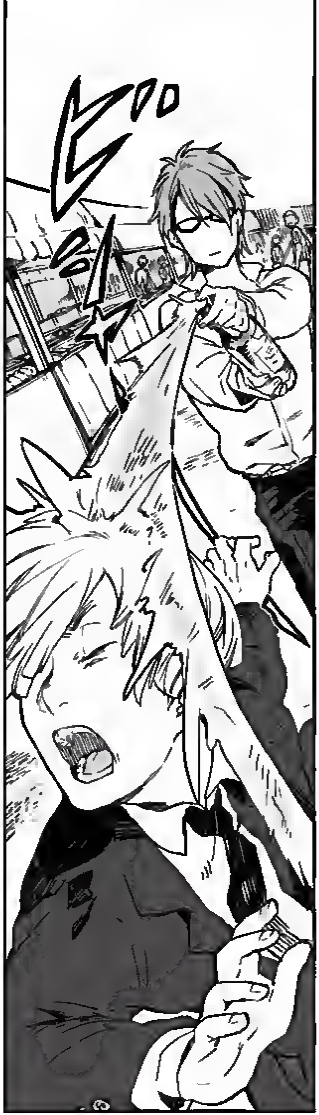
ノリちゃあ
兄ちゃん大丈夫かっ
ひっ
しん
ポタ
ポタ

ガッ
シャンパン
一本
はい
まいど
ドクドク
!
トク
トク
シャカ
シャカ シャカ シャカ
え


ピュー

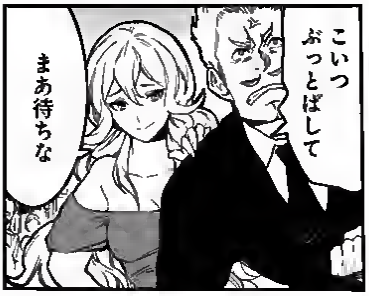
おい
何しやがるテメー
ママがくれた
スーツが
びしょびしょ
じゃんよ


は


ピロロ

暑そうだったから
冷やしてやったんだ
何か文句でも？
しれっ
いや　文句しかねえよ

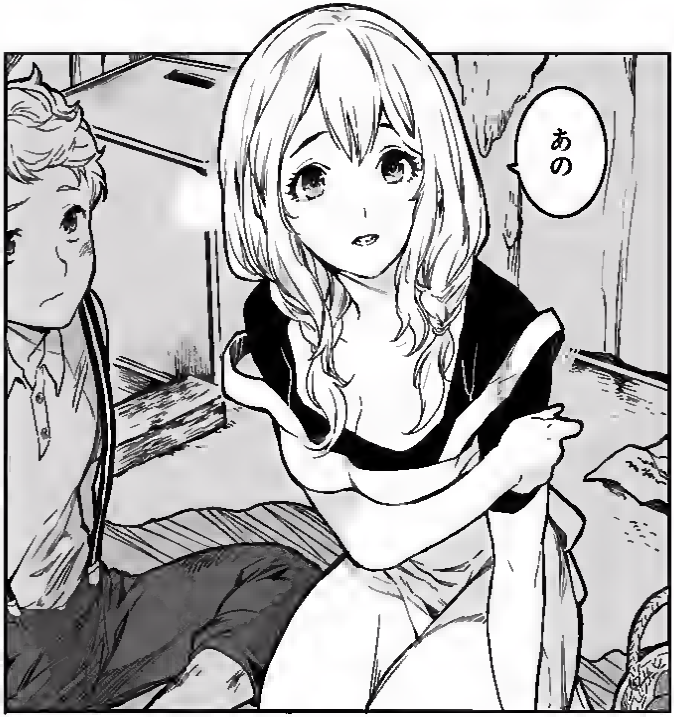
このスーツ
高いんだぞ
ママに買
そのだせえ
スーツが？
ださく
ないも
んんん


こいつ
ぶっとばして
まあ待ちな

日本人かい？
なかなか
いい男
じゃないか

年増に
興味はない

なんで
すってええ
私はまだ
24オトメ
君たち
ちょっと
いいかな？
ばん
バ
ばちっ
スイッ
助かったよ
兄ちゃん
姉ちゃん
ズル
ズルズル
覚えて
なさいよおお
あいつら
ここいらでは
有名な悪徳
地上げ屋でさ
最近はこの市場
まで現れるように
なって…
この子なんか
目ェつけられ
ちゃってさ
？

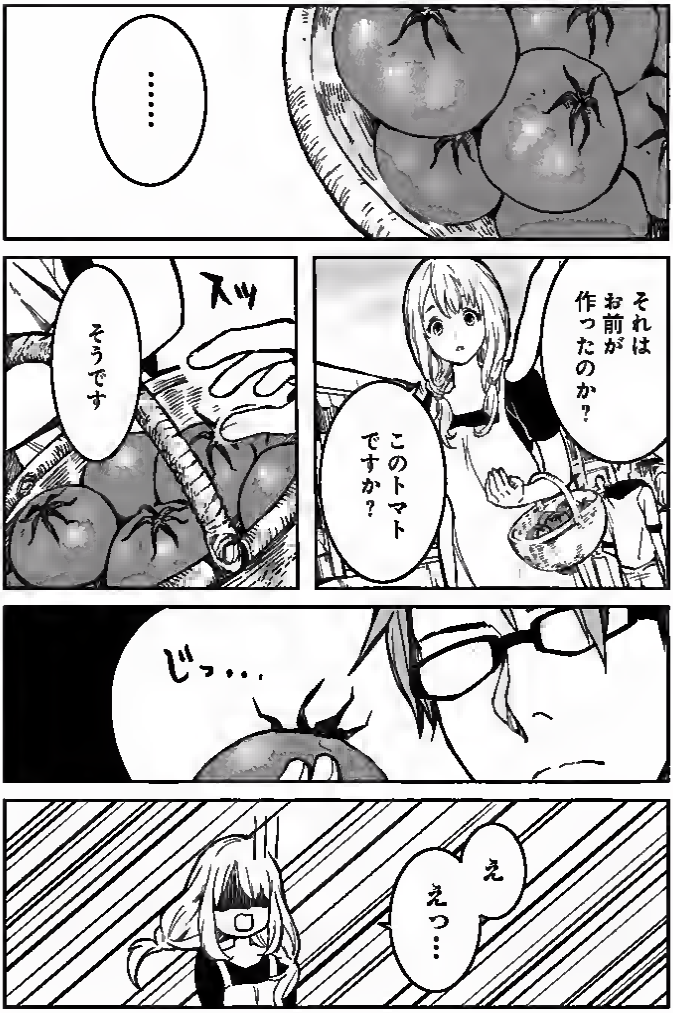

あの

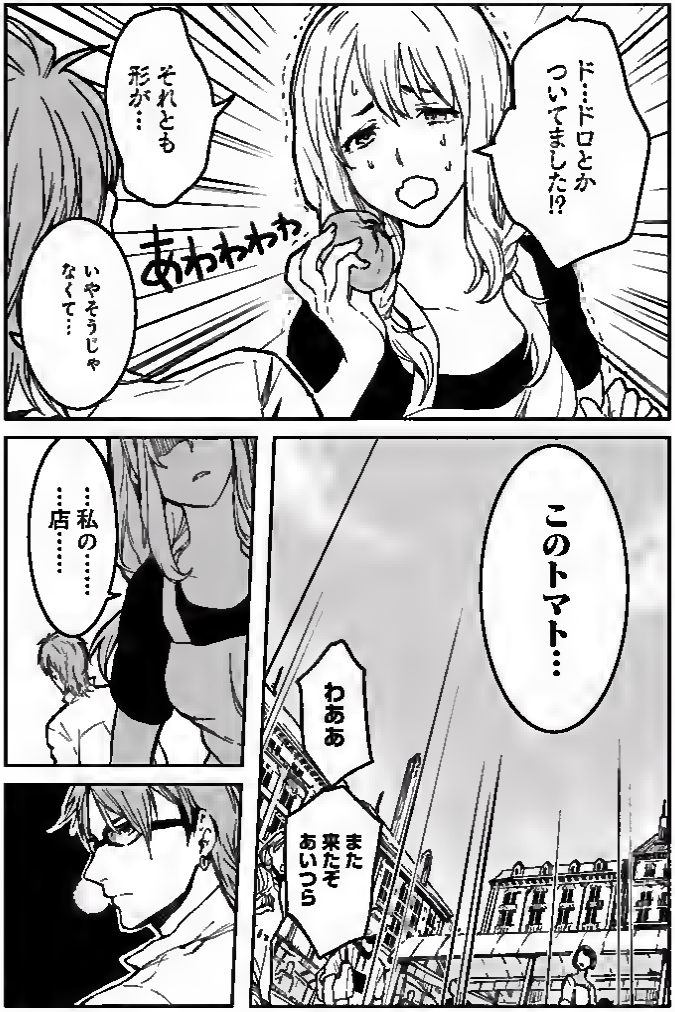
鈍間？
ふふ
不吉な予感が…

あっ

スタスタ
あっ
あのっ
スタ
スタ スタ スタ
ま…
待って下さい
お礼を
言わせて下さい

あの人たち
私の住んでる
地区の地上げ屋で
家とかにも
押しかけてきて
お父さんが
心労で倒れちゃって
私が代わりに
市場に…
だから
今日は本当に
助かりました
にこっ
あの人たちに
立ち向かえる
なんて…
これ以上
ついてくるな
俺にはなんの
関係も…
ん？


……
それは
お前が
作ったのか？
このトマト
ですか？
スッ
そうです
じっ…
え
えっ…


ド…ドロとかついてました!?
それとも形が…
あわわわわ
いやそうじゃなくて…
このトマト…
わああ
また来たぞあいつら
…私の……店……

ぐしゃあ
あ…
あんたの
ボロ野菜
なんか
一生かかっても
売れやしないのよ
とっとと出ていきな
だっ
ひどい…
お前ら

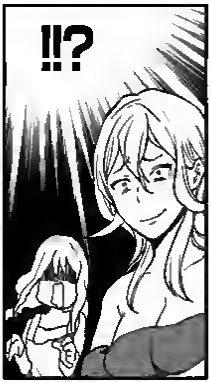
食材の価値も
わからねえのか
このトマトはお前らより
よっぽど価値のあるもんだぜ
!!?
こんな貧相なトマトに
何言ってんの
誰もこんなの
買わないわ
やることがクズなら
見る目もクズだな
はあ!?
そこまで言うなら
証明できるんでしょうね
できるさ

丁度いい
あそこで俺が
このトマトで
料理を作る
goût de la
française
もしそれを
美味いと思えば
証明できるだろ

それで？
くだらない
どうやったら
「美味い」と
わかるの？
脅して
「美味い」
とでも
言わせる
気？

……
そうだな
じゃあ

俺の料理を食って
演技でも「マズい」
と言えたら
こいつら農家の土地の
買い上げ代を俺が
肩代わりしてやるよ


!?

ぶっ
大いに結構
それでいきましょう
了解したな？
では
姉ちゃんこいつ
バカだよ！
やったね!!
ママがほめて
くれる!!

交渉成立だ

料理対決
するらしいぞ
本当？
どこどこ
わ——
いい匂い
Le goût de la
Cuisine française
ねぇ
あれって…
ああ
トマト
ファルシだ

トマトファルシ
フランスの家庭料理で
最もポピュラーなもの
ファルシとは元々の
詰めるという動詞
「farcir」
から由来し
肉や野菜を
詰めたものである
ねー
ねー
……
なんなのこの男
どうせ大した
ものも作れない
くせに！

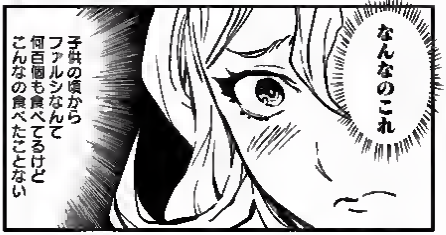
完成！
トマトを丸ごと
使ったファルシだ

Bon
Appétit

トマトファルシ
なんてあたしにだって
作れるわよ
でも…
この香り…
いただくわ
スッ

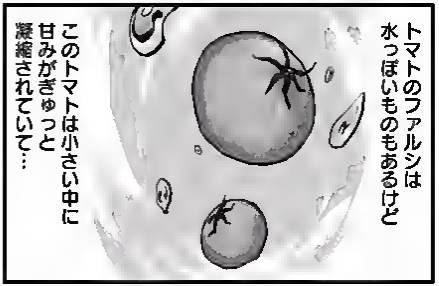
トマトの中から
誰かがあたしを
呼んでいるよう

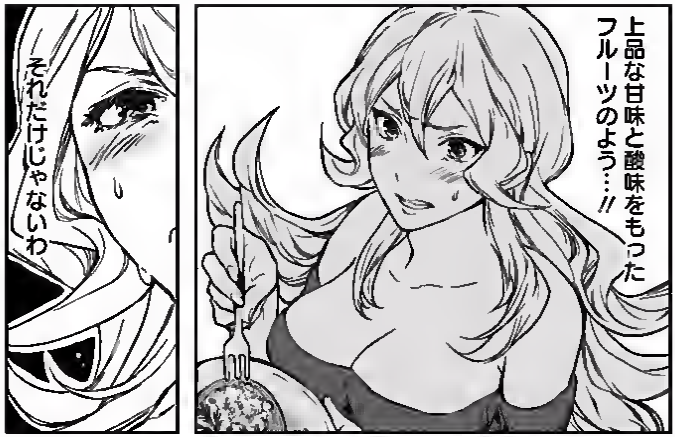
!!!


なんなのこれ
子供の頃からファルシなんて何百個も食べてるけどこんなの食べたことない

計算されつくした配合だわ
スパイスと一緒に刻まれたイタリアンパセリにプロバンスハーブ

そして極めつけは このトマト


トマトのファルシは水っぽいものもあるけど
このトマトは小さい中に甘みがぎゅっと凝縮されていて…



加えられたハーブと
スパイスの全てが
トマトを引きたてている
ようにさえ思えてくる

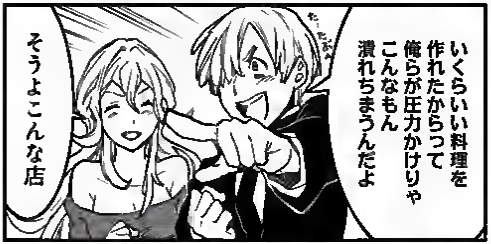
そう このトマトは
さながら――――

時は満ちた
隊伍をととのえて
点呼を
トマトの革命!!!
行くぞ
バスティーユへ!!

「ベルサイユのばら」©池田理代子プロダクション

メ…
メルシー
Derien
(どういたしまして)

姉ちゃん
大丈夫だよ
ぽんっ


いくらいい料理を
作れたからって
俺らが圧力かけりゃ
こんなもん
潰れちまうんだよ
そうよこんな店

それなら俺が
このトマト全部
買ってやるよ
えっ

それだけじゃない

ひらっ
受け取れ
えっ
契約書だ
なんじゃそりゃあああ
今後…
この店の
野菜は全て

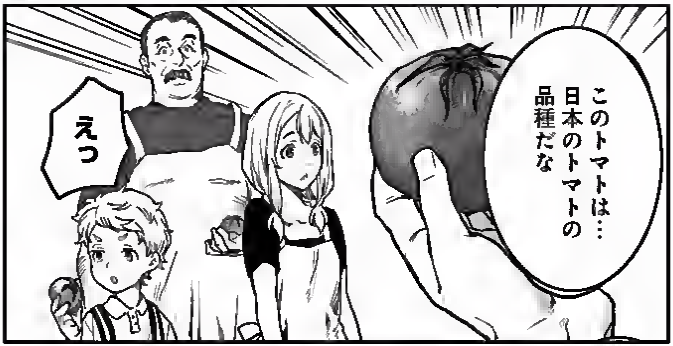
全て
この四宮が
買い取る

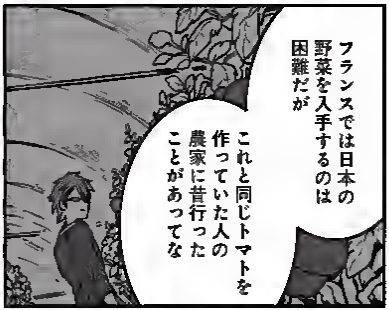
……
SHINO'S
四宮…
小次郎…

SHINO'S
……?

……
まさか
あんた

レギュムの魔術師
四宮小次郎!!!
あのSHINO、Sの
日本人初のブルスボール勲章を獲った!?
どうぞ
ああそうだ


このトマトは…
日本のトマトの
品種だな
えっ

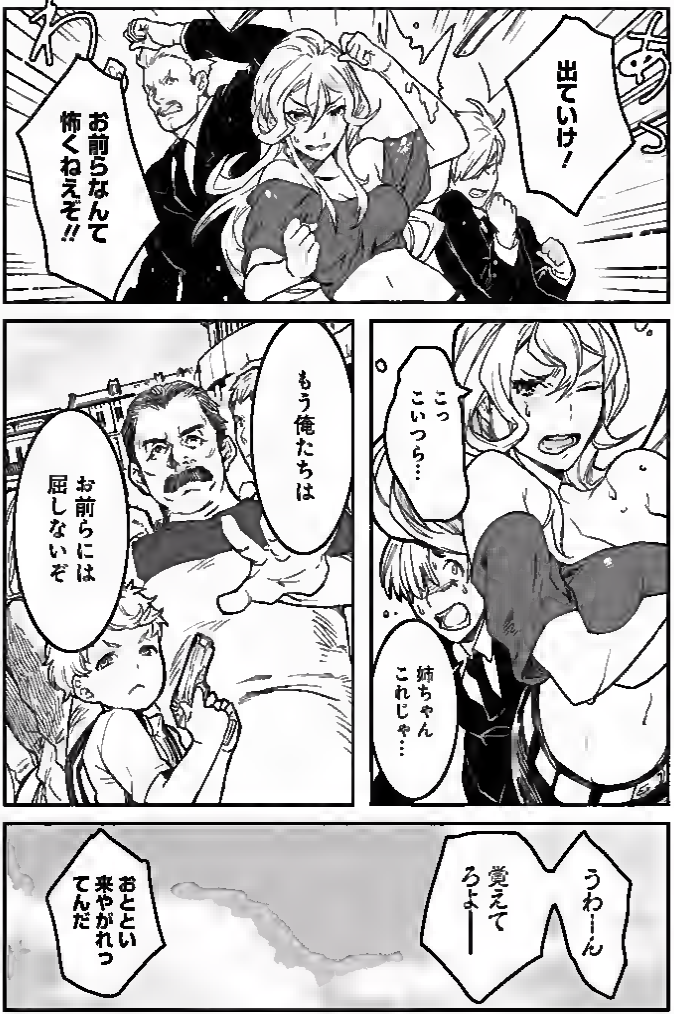

フランスでは日本の
野菜を入手するのは
困難だが
これと同じトマトを
作っていた人の
農家に昔行った
ことがあってな

そのトマトは
ファルシに合うと
思っていた

そうだったんですね
実は昔父がある人から
教わった農法だと
言っていました
そうか

これで
わかっただろ
ざくっ

このトマトの価値が
これは人を感動させるに値すると
わかったら出ていけ無能ども
なっ
てめぇらみたいな低能で金のことしか考えてないような奴はとっとと消えろ特に年増
年増!?
ついでにそこの金魚のフンもつれていけ
金魚ってかわいいよな
ここ怒るとこだ馬鹿よ
こいつ黙って聞いてりゃいい気になりやがって
びちゃ
えっ


出ていけ！
お前らなんて怖くねえぞ!!
こっ こいつら…
姉ちゃん これじゃ…
もう俺たちは
お前らには屈しないぞ
うわーん
覚えてろよー——
おとといきやがれってんだ

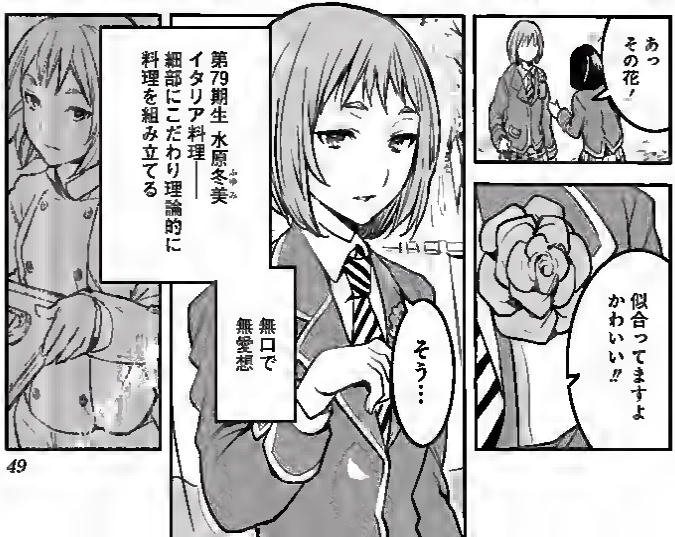
ん…
あいつら追い払ったぜ
ぴょん
俺たちもやればできるんだ
お前もよくやったなあ
グラース
うん！
グラース…恵…
恵…？

ふっ
くっくっくっ…
くっくっくっくっ
あぁの
四宮さん
何かいる？
じゃあな
鈍間は鈍間なりにがんばれ
のろま
の…
のろまってなんだろ…
ほっ
今回は本当にありがとうございました
私なんかのために
そんなんじゃねぇよ

俺のルセットに必要だっただけだ
こいつがな（トマト）
あ
料金は前払いでお願いしますね！
何ッ

13年前 春——

水原先輩〜〜!!!
第79期生
遠月茶寮料理學園
第80期生 乾日向子
日本料理——
全体のバランスを見ながら創造性を重んじる料理を得意とするお節介焼きの毒舌家


あっその花!
似合ってますよかわいい!!
そう…
無口で無愛想
第79期生 水原冬美
イタリア料理——
細部にこだわり理論的に料理を組み立てる

ってあれ？
ドナートは？
キョロキョロ
…あそこ
……
ナンパ…
第80期生
ドナート梧桐田
イタリア料理——
あなたはその胸の
花より美しい
コース料理の
起承転結に
こだわるタイプ
神出鬼没な
フェミニスト
ったく
……
あっ
四宮先輩!!
しのみや
お前ら…
話がある

numéro2

進むべき道

わたしは行く
遠い遠いところ
帰ってくるすべもない国へ――
（ブリア・サヴァラン）
「美味礼讃」より

ザワ
ザワ
留学
うう!!!

決まってんだろ
フランス パリだ

って…
どこ行く
の…？

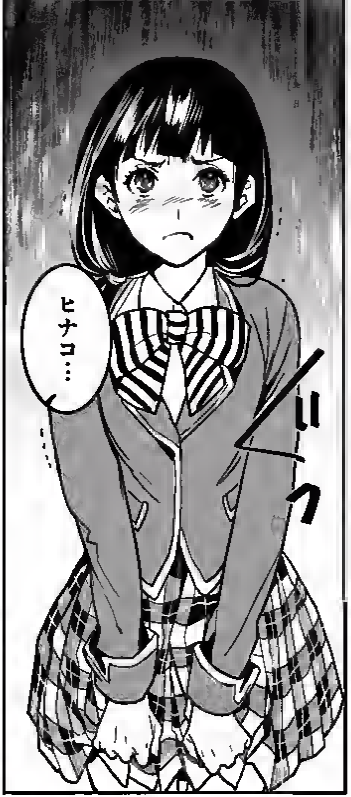
聞いて
ないです!!

レストランで
修業するって
ことですか？
それはまだ
ちゃんと
決めてないん
だがな…

聞いてないです

卒業してすぐにフランスに行くなんて…
ヒナコ…寂しいのは分かるけどもう泣かないで四宮さんを笑顔で見送ってあげないと

たって…
えぐ…
四宮先輩


ヒナコ…

本気なのね…？

愛想がないから絶対友達とかできないです…
それは同意
えぇぇ…
スタッフとも喧嘩するに決まってます！
てめぇら…
俺の言葉とかねぇのかよ
HAHAHA

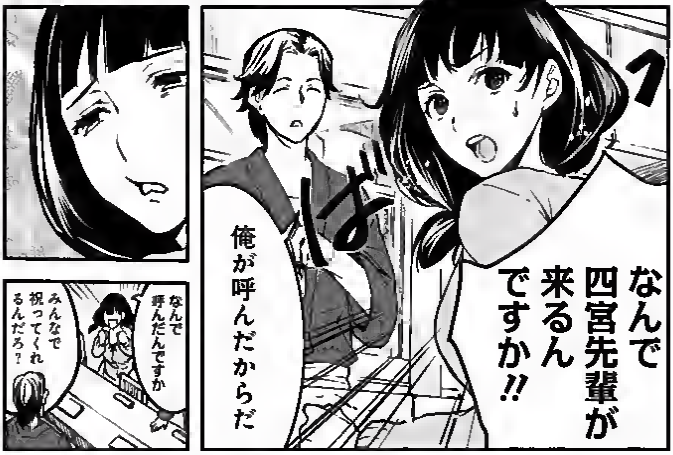
ザッ
フランスで
自分の店を
持って
プルスポール
勲章を獲る
まずはパリの
地理の把握
しねーと
観光したい
だけでしょ
四宮…
バトームッシュが
いいですよ
ちらっ
その前に
今夜から
荷造りしないと
いけねえけどな
ギュッ

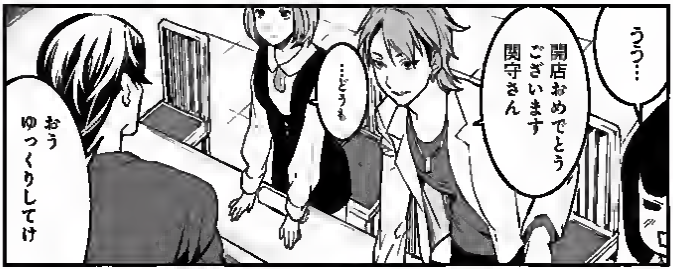
はーっ
これ終わんねえな
あこれ
ヒナコに借りてたんだった
ヒナコへっと
カチ カチ カチ
カチ カチ カチ

日向子どうして怒ってるの？
別に怒ってなんかないもん！
本返したい四宮
全然怒ってるじゃーん！
グー

…
これ
ヒナコに返しといてくれ
イヤ
あんたが借りたんでしょ
あいつメールの返事とかスルーしてやがんだよ
ふーん
なんか察らせたんじゃないの？
はあ？なんで？俺何もしてねーだろ!!
ふーん
あそうだ今日の夜暇？
なんで？
関守先輩が新しいお店開くの忘れてないでしょうね
フランス行く前に顔出しとくのが礼儀だと思うけど
あ

ガラ
ここよ
!
?
おまたせ
んぐ。
ボクらも今
来たところです


なんで四宮先輩が来るんですか!!
俺が呼んだからだ
なんで呼んだんですか
みんなで祝ってくれるんだろ?

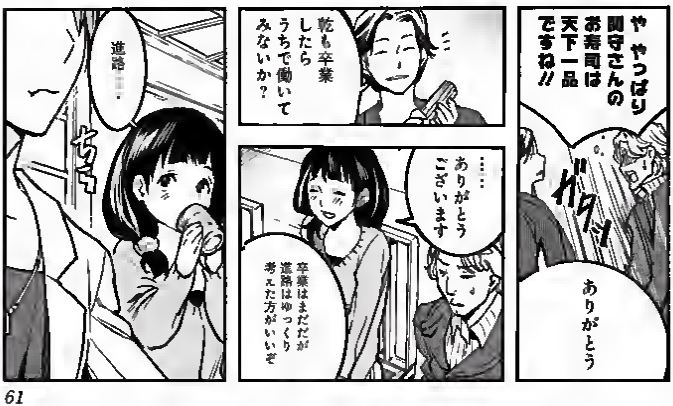

うう…
開店おめでとうございます関守さん
…どうも
おうゆっくりしてけ

ん…

むうー
◇◇◇◇◇◇
二人共
何があったのか
知らんが
いいのか？
これからは
こうやって
みんなで集まるのも
難しくなるんだぞ
そうっすねー

そんなことより
このハマチ
美味しいですねー
日本料理最高！
やっぱり日本が一番!!
なんで日本を
強調すんだよ

せっかくのチャンス
なのに そんなんじゃ
四宮先輩と仲直り
できないよ
ヒソ ヒソ
お？
別にケンカ
してないもん
ビクッ


やっぱり
関守さんの
お寿司は
天下一品
ですね!!
ありがとう
ガクッ
乾も卒業
したら
うちで働いて
みないか？
ニヤ
……
ありがとう
ございます
卒業はまだだが
進路はゆっくり
考えた方がいいぞ
進路…
ちら

しかし…いきなりパリとはな
パリも最近本格的な寿司が増えてきたっていうけど…
四宮はパリに行ったらどうするんだ？
まずは……
レストランで一から修業して
そっから店を出す資金をためます
あっ
ぱ

ゆくゆくは
やっぱり
シャンゼリゼ大通りに
店を構えることが
夢ですね
……
カタ…
私
帰ります
あ ヒナコ
はっ
早く
追い
かけて
はあ？
なんで？
さもないと
ネタは
出さんぞ
……

えっ
えくっ
ザッ
う
ぷらん
日向子――
先輩は
わかってないです
なんで私が
好っているのか
わかるわけ
ねーだろ
そんなの
なんなんだ
キッ

どうしてもっと早く言ってくれなかったんですか？
私たちは先輩にとってどうでもいい存在だったんですか？
……
先輩にそんなステキな夢があったなんて
じわ…
あんな大事な話を…もっと早く聞きたかったです
そうしたら素直に応援できたのに……
！
こうなったら……

数時間後

デ
ン

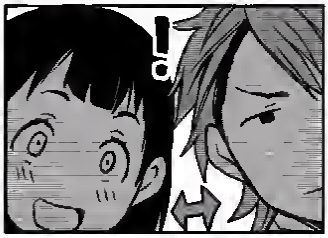
ま当然の結果だな
……そうですね
？

おいヒナ…
これで送り出せます
ストン
先輩のこと 送り出せます
えっ笑顔で…
はは

ヒナコ…
俺……
フランスで
絶対成功する
だから…
もう泣くな
ポン
……
当然です！

出発前日――

お前勝手に
おしかけておいて
何言ってんだ
まったく！
こんなんじゃ
先が思い
やられます
あそうだ
ありがとな
返すよ
……はい？
パラ
学祭の
写真…
こんなん
持ってたのか？
前に
新聞部が
くれたんん
ですよ
しおりがわりに
挟んだの
忘れてました


!?

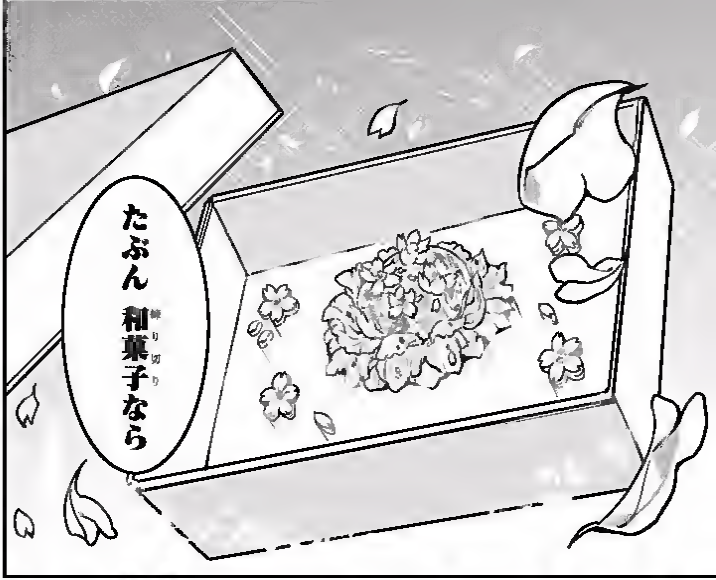
なつかしいですね――

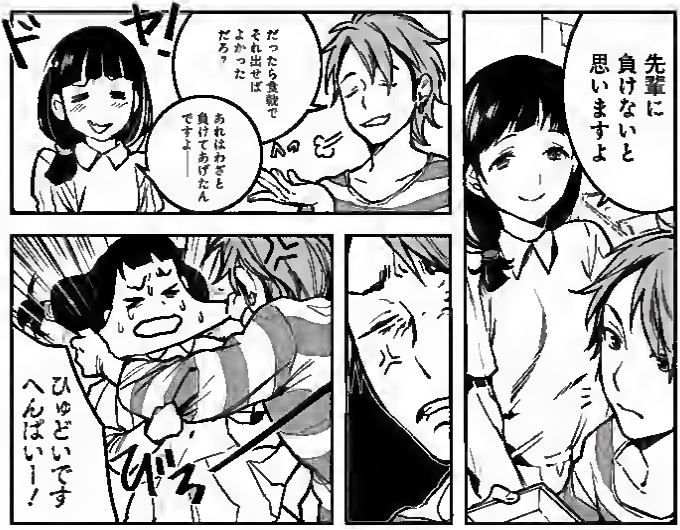
さ桜ももう終わりですね

先輩これ
なんだこれ？

そうだ

餞です
かぱっ


たぶん 和菓子(練りガシ)なら


先輩に
負けないと
思いますよ
だったら食戟で
それ出せば
よかった
だろ？
ヤ！
ドン
あれはわざと
負けてあげたん
ですよ——
ひゅどいです
へんぱいー！

オレに
追いつけよ
ヒナコ
まもなく
21
パリ・シャルル・ドゴール行き
ぐっ
マサーザー
がんばって
お元気で
先輩……
絶対に成功して
くださいね
あたりまえだろ

2話にして全ボツを喰らい
幻と化した表紙が
コレです。

numéro3
失われたルセット①

フランス共和国（République Française）国旗のトリコロールは青が自由を 白は平等を 赤は博愛を表す
哲学 芸術 そして 美食の国——
Faites attention à vous voit.
カラ。

あ〜っ この空気
パリに 来たって 感じだぜっ!!

さて宿は どうすっかなぁ あんま無駄な金 使いたくねぇし……
ま修業先で 泊めてもらうのが てっとり早いか
とりあえず 街中に出て……
ヤッ!!

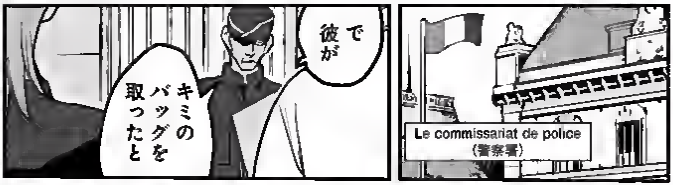
キャリーバッグがない!?
ってマジか!?
ガラ
ガラ
!!
あれは俺の!!
おいっ
ダッ

Quoi
(何？)
俺の荷物にさわるな！
この野郎!!

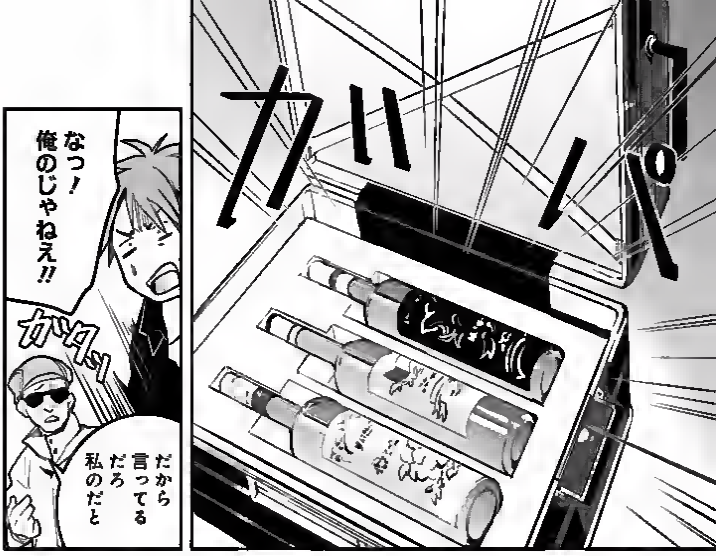
私の？
盗人猛々しいとはこのことだなあい！
返せ!!
Non,C'est la mienne
(これは私のだが)
？
はあ

Tu es fou /
C'est à moi
(何をわけのわからんことを 私のだ！)
俺のだ!!
ギギギ
ギギ
ワーワー
ワク
まあ

そこの二人
ガタッ
POLI
ちょっと事情を聞きたいのだが
はい？


Le commissariat de police
〈警察署〉
で彼がキミのバッグを取ったと

こくり
ああ
ガタッ
だから誤解だ!!
開けていいですか？
クイ
はい

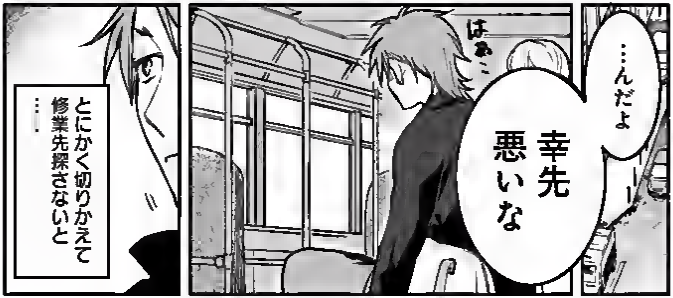

カハ
なっ！
俺のじゃねえ!!
ガタッ
だから
言ってる
だろ
私のだと

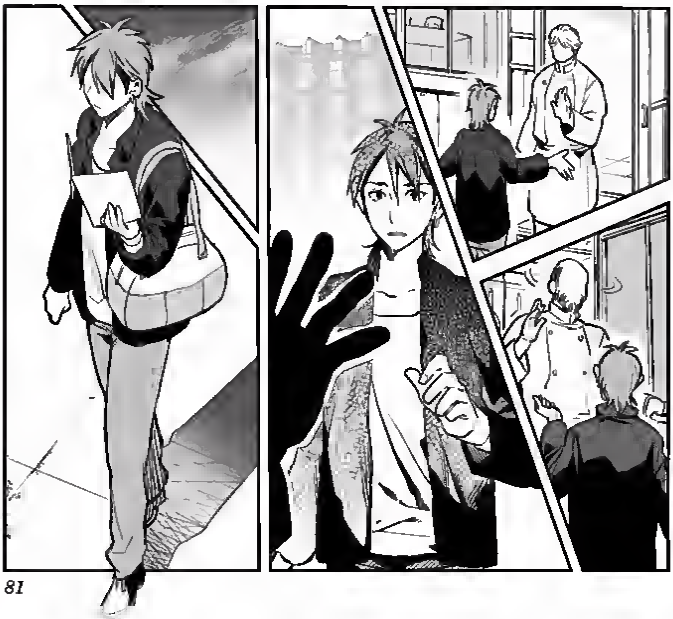
これ
ホントに
あんたの
？
ひよい

で君は
どうする
？
ワイン…？

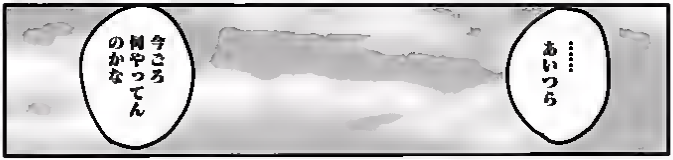
コルシカの
ワインだ
ぞ!!
はいはい
乱暴に
扱うん
じゃない
!!

出てこないとは
思うが
被害届くらい
出しておくかい？
……

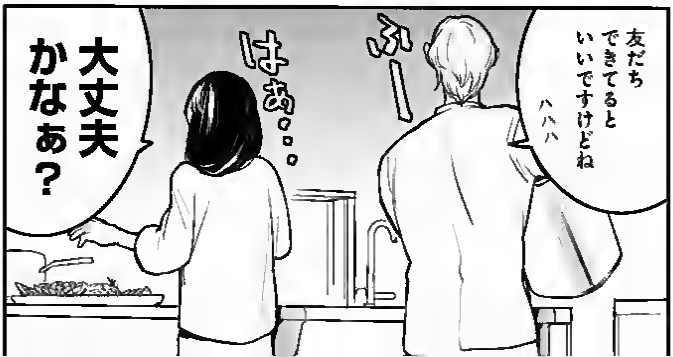

とにかく切りかえて修業先探さないと……
はぁ…
幸先悪いな
…んだよ



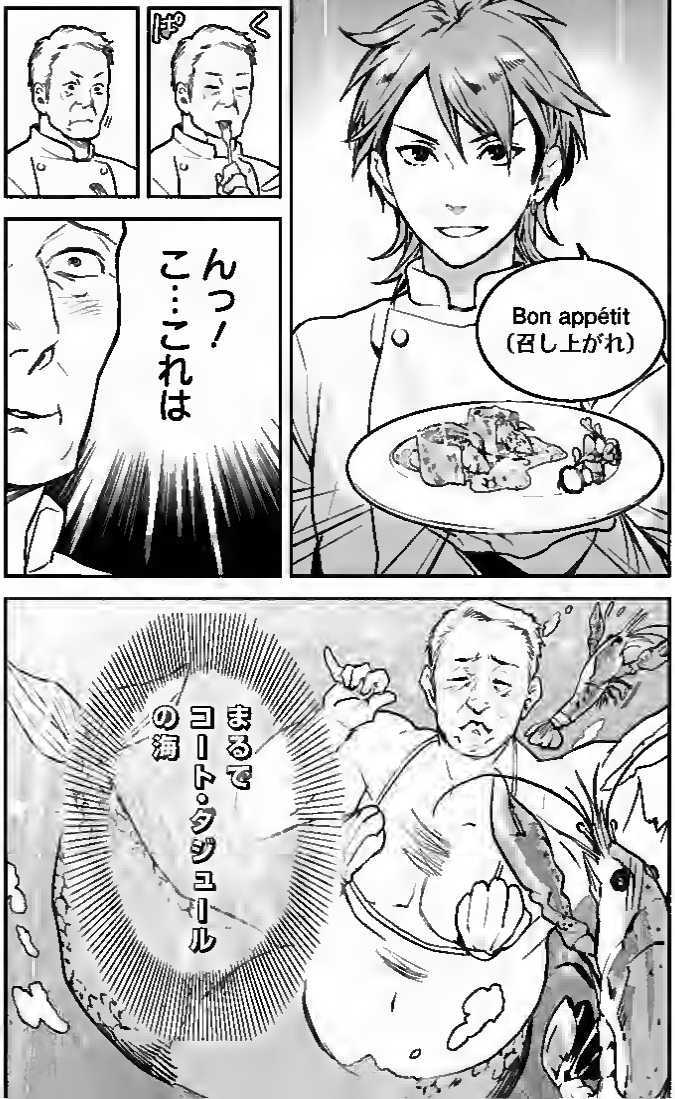
はぁ〜
金風かよ…
日本じゃ引くてあまただったのに…
うまっ
！
もぐ
Bon appétit！
（召し上がれ）
くすっ
かぁ〜
んだよ 何見てんだよ


……
あいつら
今ごろ
何やってんの
のかな

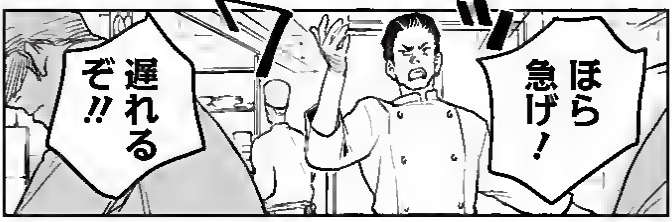
四宮さん、
今頃パリの空の下か
どうしてる
だろうね？
うん
「絶対に連絡
してくるな」
って言ってたし
だから水原先輩も
放置してるって
言ってた
はぁ
んんや

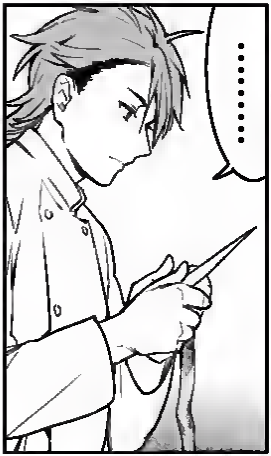

友だち
できてると
いいですけどね
ハハハ
ふー
はぁ…
大丈夫
かなぁ？

ヤッ
トーン
トーン
ジュワアアアア
ほう…


Bon appétit
(召し上がれ)
くぱ
ぱ
んっ！
こ…これは
まるで
コート・タジュールの海

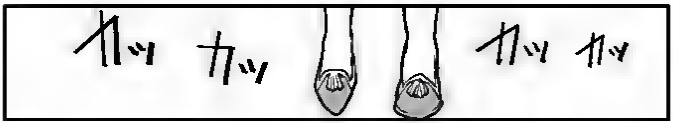
採用
ビシッ!
Merci beaucoup!
(ありがとうございます)
ニコッ


ほら急げ!
遅れるぞ!!


……

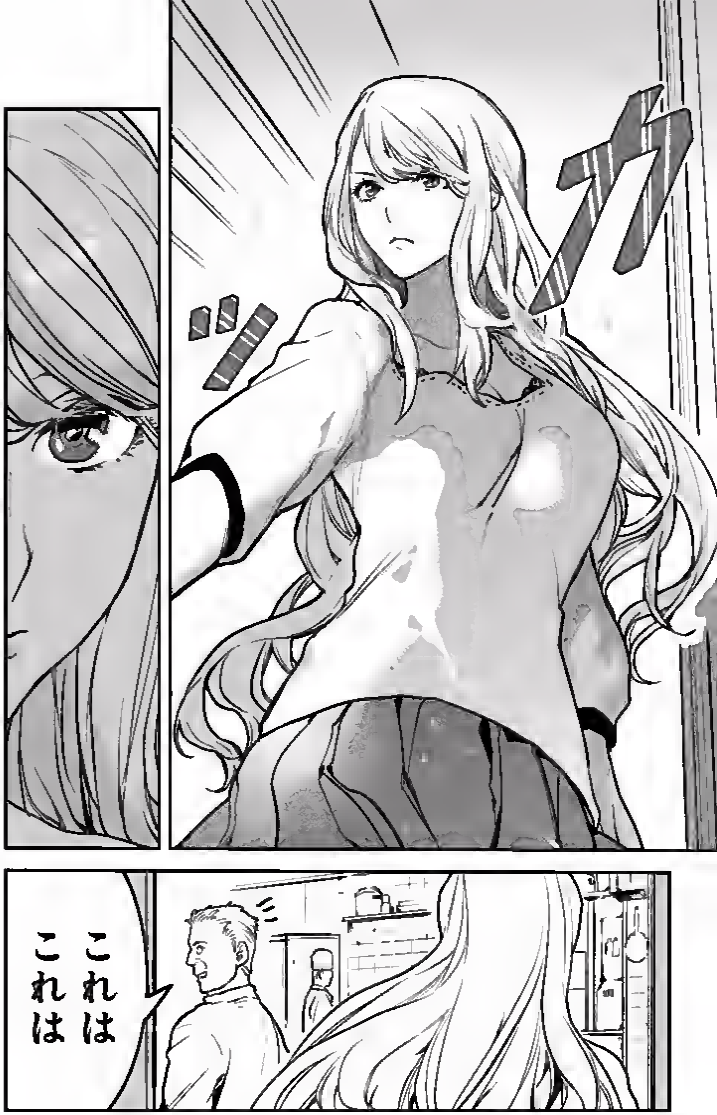
ふん
ガッ
ガッ

ビクッ
ビクッ
スタスタ
スタ


カッ カッ
カッ カッ

スッ

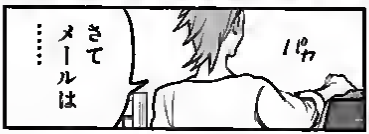
ふわ


これは
これは

シルベット
お嬢様
来年の
ワイン
相談しようと
思って
いいのが
できたのよ
どうぞ
こちらへ

ちら。
彼は？
彼は
コジロウ
シノミヤ
日本から
来た
新入りです
じ…
ふーん
ツ…
ぷる
ガッ
！

コジロウ
シノミヤ


さて
メールは
……
パカ

カタ…

…いや！
成功するまで
連絡しない！
絶対にな!!
パターン
は。

ザワ
ザワ
ゴミ出しに行ってきます
はい
ガチャ
カタ
なあそこを頼むよ

ちょっと値段ごまかすだけでいいんだよ余分な金を二人で分ければさ
ででも
そんなことしたらもう二度とうちの店の肉を使ってもらえなくなりますし……
ソースの味でごまかせば誰も違いなんてわかりゃしないって
星がついてりゃみんなありがたがって客は来るんだから
シェフだってわかりゃしねぇよ
料理長
で…でも
あの
ほい
もじ…

そういうの
間違ってると
思いますけど
お前
スーシェフに
逆らう
つもりか？
こんな時に
上下関係
持って
くるのは
卑怯
でしょ？
ムッシュ
ムカッ

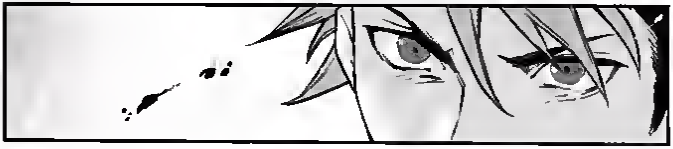
この
カッ
ガッ
ぼそ。
……逆ギレかよ

……！
おおい
このこと
シェフには…
どうしよ
っかなー
やり
……！
言わ
ねぇよ
だが あんたも
料理人としての
プライドがあるなら
やめろ

ギリ…
クソ
クソ
クソが
クビだ
え？
お前が作った
このジャガイモの
ピューレはなんだ！
ビシャビシャで水っぽい
こんな基本的なことも
できないのか
でろ

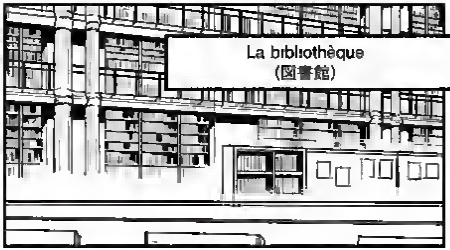
そんな……
俺は
ルセット通りに
……
はっ
サッ
そういう
ことかよ……
荷物を
まとめて
さっさと
出ていけ

こんな店…

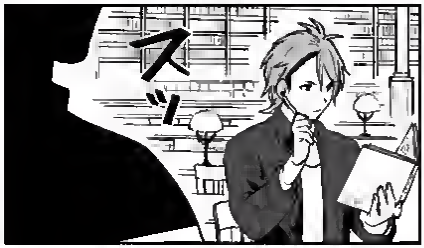


こっちから願い下げだ――――

ドサ


La bibliothèque
(図書館)

このぼう大な数のルセット
これがいつか俺の財産になる日が来る！


スッ

そろそろ閉館だよ
はっ

じっ……
あ…
すみません
ガタ
？
静かに
ああ――!!??

食戟のソーマ
L'étoile

numéro4
失われた
ルセット②

スタ スタ スタ
…なんなんだよ おっさんっ！
やっぱり スリか？ また何か 取る気か
ノン まさか 違う違う
じゃあなんだ
いや
図書館で 熱心に ルセットを 見ていたから 料理人（キュイジニエ） なのかなと
だったら なんだよ？
実は

僕も料理人でね
つい気になって
でーん
はぁ？
料理人って…
あんた香水つけてるだろ？
さすが鼻がいいね…えっと
コジロウ！コジロウ シノミヤだ
コジロウ！サムライみたいな名前だね!!
私のことはエルペと呼んでくれ
チッ
にニ
にニ
そっ…

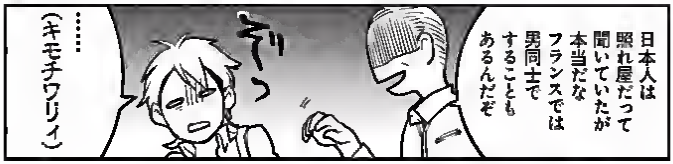
ってか
香水つけてる
料理人なんて
信用できねぇよ
今日は休みだから
つけてるのさ
色気のある男は
香りが大切だからね
……
日本ではどうかしらないが
フランスではシェフによって
つけるかどうか決める
オシャレはとても大切だからね
ギロ
オレは絶対に
つけないけどな

ハハハ！
キミは頑固だな
コジロウ
ぽん
ぽん
自分の信念に
従って進んでいく
そういうタイプは
立派な料理人に
なれるさ

くそっ…なんか
調子狂うな…
もういいや
さっさと
行こう
オレはおっさんの
世間話につきあってる
余裕はねぇんだ
じゃあな
えっ

どこへ行こうというんだい！
ガッ
どこへって……
勤めてたとこクビになったんだろ？
偶然見かけたんだよ
なんでわかったんだ
どうせ帰る家もないんだろ？
へ～ホントに料理人だったんだ
小さなビストロだけどねどうぞ
ふ～ん
ガラン
あら

お帰りなさい
ぱあっ
!!?
どうしたこんなの挨拶だぞ？
そ、そんなのわかってる
む…
キミもするかい？
レねーよ！男同士だろ!!


日本人は照れ屋だって聞いていたが本当だなフランスでは男同士ですることもあるんだぞ
そりっ
……
（キモチワリィ）

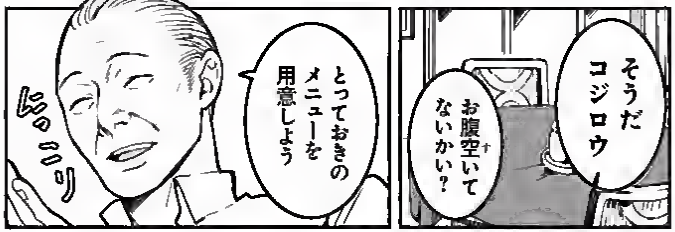
彼は……？
ああコジロウだよ

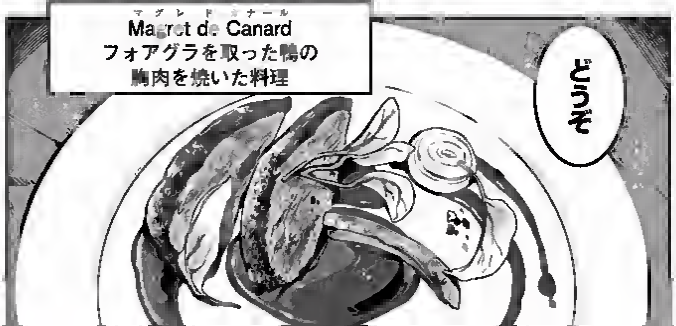
料理人を目指してるそうだ
勤めていたレストランを追い出されたらしい
まあそうだったの
しばらくウチに泊まってもらったらどうだと思ってね

ニコ
はじめまして自分の家だと思って過ごしてね

はじめまして…
おいおいレベッカに惚れるなよ
…当たり前だろアンタの娘さんに手ェ出したりしねえよ

ノンノン
彼女は僕の
奥さんだって
べた
べた
何いいいいー!?
す…すげえ年の差…！
これもフランスらしさ…
なのか!?


そうだ
コジロウ
お腹空いて
ないかい？
とっておきの
メニューを
用意しよう
ニヤリ

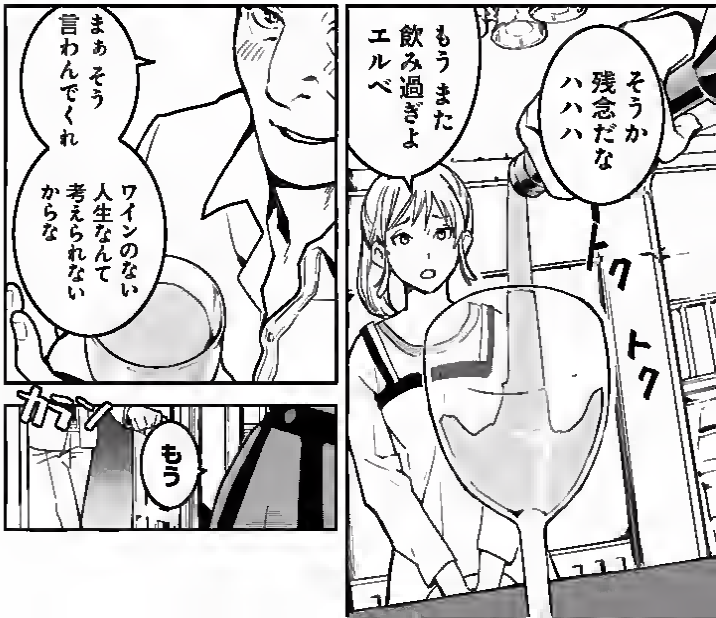

どうぞ
マグレ・ド・ナール
Magret de Canard
フォアグラを取った鴨の
胸肉を焼いた料理

トクトク
トク
おさすがだね
コジロウ
うちの
スペシャリテ
…マグレ・ド・
カナール……
普段は私が作るんだけど…
これは久しぶりに
エルベが作ったのよ
コジロウに食べて欲しいって
へぇ
Bon appetit
(召し上がれ)
スッ
ぱく

この
焼き加減…
やわらかい！
！
それにこの
フランボワーズのコンポート
砂糖ではなく蜂蜜を
使うことで甘さを
コントロールすると同時に
フランボワーズの酸味が
全体を締めている
これはまるで…
森にオイチゴを
摘みに行ったかのような
さわやかさ……
…そうだ
本当は…
スッ
フランスに来たら
やろうと思って
いたことが
たくさんあった
もっと自由に
可能性が広がると
思っていた…
でも…
うまくいかなくて…

フランスに
来てから
ずっと…
ずっと……
ぽたっ
あ。
コジロウ？
美味いな

よかった
そっ…
気にいってくれたみたいだな
これと赤ワインを合わせるとまた美味いんだ
フランスでは18歳から飲めるぞ？
俺はまだ未成年だ
遠慮しとく


そうか残念だなハハハ
もうまた飲み過ぎよエルベ
トク
トク
まぁそう言わんでくれ
ワインのない人生なんて考えられないからな
カラン
もう

営業中だというのに
ずいぶん呑気ですねエルベさん

！

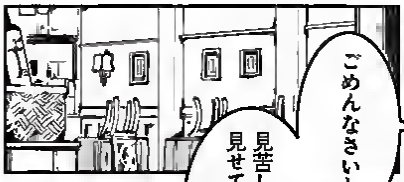
考えてくれましたか店売却の件？
ちょい
ちょい

？
ガタ

え？
そろそろ
あなたも
引退でしょ？
資産価値が
あるうちに
このビストロを
売ってしまった方が
いいと思うけどな
ヒラ
ヒラ
……
はっきり言うが
この地区では
南仏の田舎料理は
流行らない
潮時ですよ
エルペ……
……
スッ

…エルベ
トポトポ
トポトポ
そんなに飲んだら
もう料理の味なんてわからないでしょう
カタ
カタ
心配するな
あのブノワ・デュガリーがこの店を買い取るんだ悪いようにはしない
では 今日のところはこの辺で
パターン
ヤレヤレ

……
ぎゅっ


ごめんなさいね
見苦しいところを
見せてしまって…

どういう
ことなんだ？

ふう

一昨年(おととし)くらいから
店の売り上げが
落ちてるの
もともとこの店は
私とエルベが結婚してから
始めたんだけど…

この辺り一帯の店のオーナーは資産家のブノワ・デュガリーなの
彼 レストランからアパレルまで手広く店を展開してるんだけどこの地区はブティックが多いから
もしこの店がブティックになればもっと集客できるって思ってるらしいのよ
それで買い取りを…
ええ

それで…エルベは？
もちろん売る気はないと思うけれどでもあの人色々あって
もう料理への情熱がないの
!?
…それはどうして…？
まだ起きてたのかい？

僕はそろそろ寝るけど
ええ私もすぐ行くわ
ああ…
そうかじゃあおやすみ
おやすみ
……
結局肝心なところは聞けなかったな……
あんな良い料理を作る男が

どうして情熱を
失ってしまったんだ……？

食戟のソーマ
L'étoile

numéro5 失われたルセット③

客が
むかっ
全然こねえ…
カラン

せっかく俺が手伝ってやるつってんのにホント大丈夫なのかこの店……
早いな もう起きてるのか

ああ泊めてもらってんのに何もしないのは申し訳ないからな
そうか
じゃあレベッカを手伝ってあげてくれ
あぁ
ん？

ってオイ！
どこ行くんだ!?
図書館で
昨日キレイな娘を
見かけたんでね
ナンパかよ！
もしかして図書館に
いた目的ってそれ!?
ジョークだよ
ハハハ

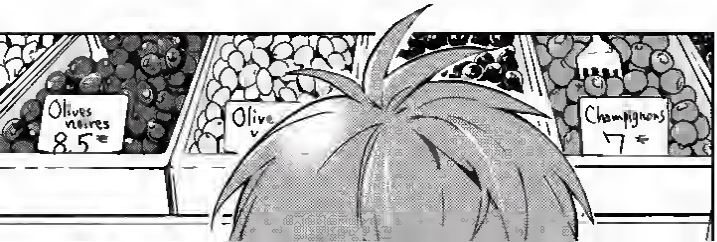
じゃ
カラン
マジで
行っちまい
やがった…

……ホントに
やる気
ないんだな
あの
マグレ・ド・カナール
うまかったのにな
まちょっと何か
物足りない感じは
あったけど…
！

ひょこ
たぶんこの辺に…
エルベのルセット
Les recettes d'Hervé
あった
見つけたぜエルベのルセット
手伝うにもルセットがわかんねーとしょうがねーからなー
パラパラ
ん？
あれ？

なんでここだけ
壊れてんだ？
ごめんなさい
コジロウ
スパイスを
切らしちゃって
市場で買ってきて
もらっても
いいかしら？

えっ？
こんな
状況だし
お店は
私一人でも
大丈夫だから…
ガラ
ま
確かに


Olives
noires
8.5
Champignons
7

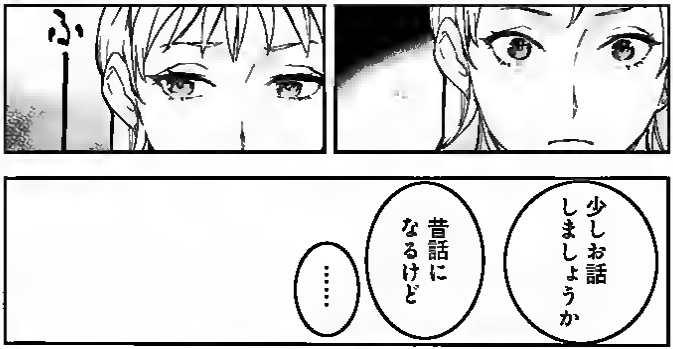
おお……！
すごい活気だな
Bonjour
Il fait combien？
さてと
頼まれたものは
タイムと
ローズマリー
100gずつ
あいよ！
ん……
坊や一人で
来たのかい？
ママはどこ？
俺はもう
18だ!!
すまんすまん
東洋人は幼く
見えるからなぁ
悪かったよ
おまけだ！
持ってきな!!
え…ああ
ありがとう
スッ
あら？
ぼく…
ママは？
だから俺は
18だって!!
あらそうなの？
ごめんなさいねぇ
これ持ってくかい？

どさっ
ばんっ
ずっ
しっ
…フランス人は無愛想って聞いてたけど
そうでもないんだな
ガキだってバカにされただけかもしれねえけど…

フェンネルを300ちょうだい
はいよあどうだったエルベの店
まだダメみたい奥さんが一人でやってるよ
残念だなデュガリーが動いてるって話も聞いたけど

デュガリー？
ビリビリ
無理ないね
だって

息子さんが

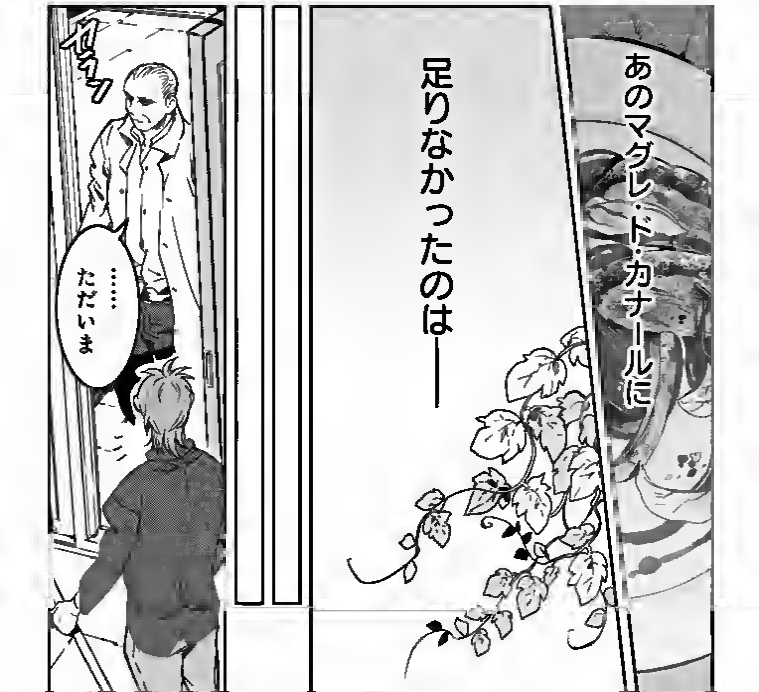

ふ
少しお話しましょうか
昔話になるけど
……

エルベには…
生きていたなら
あなたと同じ年くらいの
息子がいたのよ
料理のことばかりで
家庭を顧みる余裕もなくて
十年前に離婚してから
会ってなかったそうなの
昔はモンペリエから
パリに出てきて…
頂点を極めることしか
考えてなかったそうよ
今からじゃ
考えられねえな……

そうね
色々あった
みたいで
私と結婚する頃には
ささやかだけど温かい
ビストロをオープンして
息子に見せるんだって
言ってたわ
でも彼は……
エルベの誕生日に
「父さんに僕の料理を
食べてもらうんだ」って
パリに出てきて…
そこで事故に…
それからずっと
後悔してたの
カサ

あの子が自分に
しようとしていたように
自分はあの子に
何かしてあげられたのか
僕が料理を
教えなければ
あの日事故に
巻きこまれることは
なかったんじゃないか
僕がシェフでなければ
あの子は幸せに
なれたんじゃないか
Papa
あなたを息子と
重ねてたかも
しれないわね

それ以来
お酒ばかり
飲んで……
料理に対しても
情熱が持てなく
なってしまったの
自分がシェフに
ならなければ
もしかしたら息子と
もっと一緒にいられたかも
しれないとどこかで
思ってるのかも…
コツ
…そうか


あのマグレ・ド・カナールに
足りなかったのは――
ガラッ
……
ただいま

この店を正式に売り払うことになりそうだ
ハハ…僕もコジロウと同じ職なしの仲間入りだなハハハハ……
なんだよそれ…
本当にそれでいいのかよエルベ！
息子さんのことはっ…！
…レベッカに聞いたのか

正直よく
わからないんだよ
僕はもう二十年以上
この仕事をしている
でも結局誰も
幸せにできなかった

だから――
ぎゅっ
…何もかも
放り出したまま
料理人まで
やめちまう
ってのかよっ
…コジロウ？

俺はエルベの店を
なくしたくない！
気持ちは
ありがたいが…
すまないな
デュガリー事務所
困ります！
何度言ったら
わかるんですか!!

アポイントのない
お客様をお通し
することは……
ハイハイ
わかった！
わかりましたよ
じゃあ
今ここで予約
入れるから
いいでしょ
それで？
いいわけ
ないでしょ！
警察呼びますよ
なんの騒ぎだね

デュガリー様
誰だ君は？
……

これは？
ドサドサドサ
俺が今まで料理で稼いできた賞金です
俺がエルベの店を買います
……

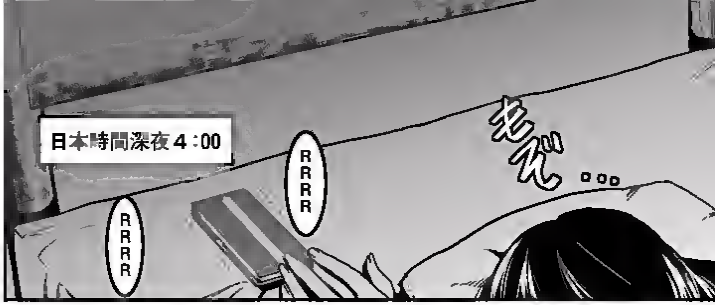
…この程度のはした金であの店は買えない
わかってます
残りは働いて返します
…
君のような若者がわざわざパリに来たからにはやりたいことがあるんじゃないのかね？
!!
あの店に君の人生をかけると言うのか？
それは……

わかりません
……
…
でも
今はそうする
つもりです

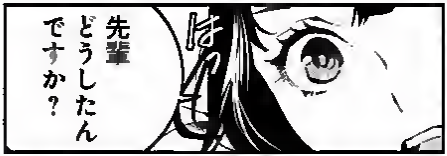
若いね君は
君が思っている
以上に
人生は短い
他人の人生を
背負っている
ヒマはない
……
どうして
キミはエルベに
肩入れするのかね？

助けてもらったんです
修業先も家もないところを…
そしてあのマグレ・ド・カナールだって――
エルベの料理人としてのすごさに気づいた
はい
あの料理が失われるなんて……
俺には我慢できない
…君がどう評価しようとも
エルベ自身がやる気にならなければ何も意味がない…
そうだろう？
…はい
ガタ
ではこうしよう

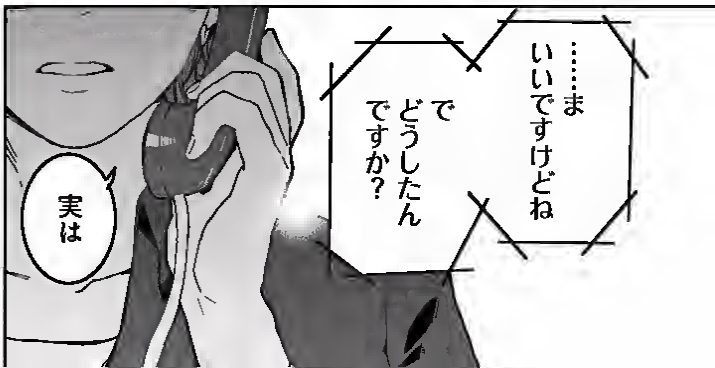
君がもしまた
エルベをやる気に
させることができたら
店を買収するのは
やめよう
本当
ですか!!
あぁ
二言はない
作ってみたまえ
…エルベを本気に
させるものを
彼の料理人としての
心を揺さぶり再び情熱を
目覚めさせるような
そんな
料理を——


日本時間深夜４:00
RRRR
RRRR
もぞ…

…
……
もしもし
…日向子か？


はっ
先輩
どうしたん
ですか？

ボゲッ
私 先輩が
連絡してこないほうに
賭けてたのに！
バカ!!
んだてめぇ
ふざけんな


……ま
いいですけどね
で
どうしたん
ですか？
実は

どうしても
頼みたいことが
あるんだ

食戟のソーマ
L'étoile

numéro6 失われたルセット④

ぽ
うーん…
!?
レベッカ
ど…
どういうことだ
レ…レベッカ…
バチン
お待ちして
おりました

コジロウ?
これは…
最後だし
エルベをもてなそうと
思ってさ
今日は俺が
ごちそうするのさ
…このグラスは?
他に誰か来るのか?
あぁそれは
私だ
エルベ
な

最後の晩餐に
呼んでくれて
ありがとう
シェフ・シノミヤ
お越し下さり
ありがとう
ございます
な な
なんで!!

ムッシュ シノミヤ
お客さまが困って
いるようだぞ
ちょっと
聞いてる
?
おっと・・
そうですね

エルベは
今日は
オレの客
はい
着席
着席
カタ〜ッ
それでは
Alors,
Onattaque!
はしめましょう

…ふむ
仕事のひとつ
ひとつが
本当に丁寧だ
あの若さで
この技術力の
高さとは

何がですか？
思い出すな

私が経営するレストランで君が働いていた時のことだ
君の仕事もとても丁寧で創造力に溢れていた
時々君のまかないを食べるのが私のひそかな楽しみだったよ
…また古い話を

エルベはデュガリーさんの店にいたの？
…ま
若いころの話だ
エルベは

優秀な
シェフだった
彼が独立して
レストランを
始めたときも
私が援助した
パリに行きつけの
店が増えるのは
私にとって嬉しい
ことだったからね
さてメインは
なんだね？
鴨か？
それとも…
本来なら
肉料理が
メイン
なんですが
今日は特別な日なので
普段なら絶対に
メインにならない
料理を用意しました
別の？
ほう
……
閉店する日に
そんな話
もういいですよ

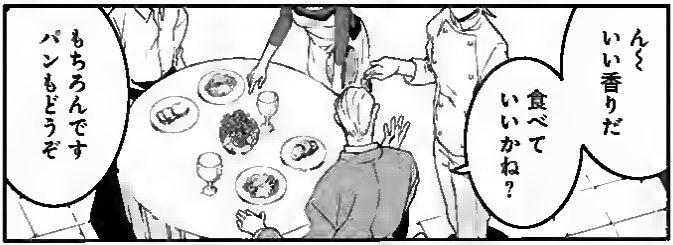
こちらです
スッ
コト…

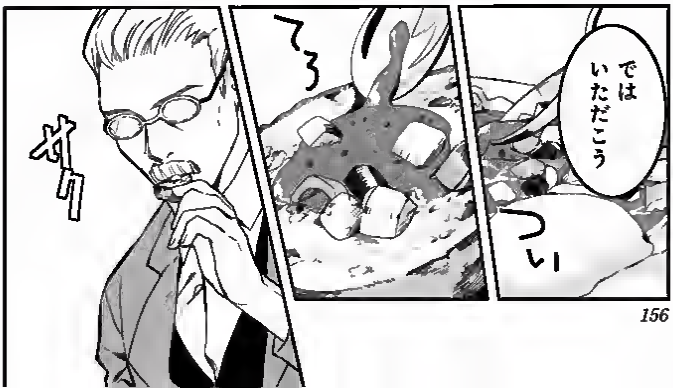
！
こ…
これは
……

ラタトゥユ？
いや…
これは……
ピペラード…
ああ
ラングドック地方や
スペインに近い
バスク地方で
食べられる野菜の
煮込み料理だ

作り方は
ラタトゥユと
ほとんど
かわらない
ピーマン・パプリカ
なす・トマト・玉葱
ズッキーニなどを
小さく切り
にんにくと
オリーブオイルで炒めた後
トマトの水煮と
カイエンペッパーを加えて
煮込んでいく
最後にスクランブルエッグや
ポーチドエッグにした
卵を加えたものを
特にピペラードと呼ぶ
あ…ああ…
だが
これは
もしかして
……
そうだな エルベ
レベッカさんに
協力してもらって
再現したんだ
再現？

あの破れたページに書かれていたルセット……
……
これだよな？


ん～いい香りだ
食べていいかね？
もちろんですパンもどうぞ


ではいただこう
てろ
つい
ｵｲ

…うむ
このポーチドエッグが
まろやかに
全体を包みこんで
まるで南仏(ニース)の太陽のようだ
これを食べていたらもう
バカンスが待ち遠しくなってきた
コジロウ！スバラシイ!!

しかし
この食感は
一体なんだね？
む…
ただの
ピペラードとは
明らかに違う…
その食感の
正体は――
にっ

タケノコです
タケノコ!?
しかしこれは
フランス産では
ないだろう
TAKENOKO

急きょ
日本から
取りよせました
ツテを使って
先輩のアホー

エルベの
ルセットには
なかったんですが
オリジナリティを
出そうと思って
ちら

ほら早くしないと
冷めるぞ
せっかくシェフが
作ってくれたんだ
ハーレー

ダメだ
この料理だけは
ダメなんだ……
……
エルベ…俺は
エルベにこれを
食べてほしい
そう思って
作ったんだ
俺のやってることが
おせっかいだって
ことはわかってる
でも俺はエルベの
力になりたいんだ
……
……
カチャ
……この味…
ああ…この味
思い出すな
…この料理は
息子と――

クレマンと一緒に
初めて作った
料理なんだ

お父さん
野菜は
このぐらいの
大きさで
いいの？

ああ火の通りを
均一にするために
同じ大きさにするんだ
いいな

うんっ！

にっ

いつまで
そんな夢を
追っているの？
びくっ
パリで
三ツ星レストランを
って 私たちは
どうなるの？
そのことは もう何度も
話し合ったじゃないか
料理人として更に上を
目指したいと思っている
僕だって焦ってるんだ
あなたは
いつもそう
自分だけが
大事なのね
話にならないわ
…元気でな
はっ
パパこれ
ｲﾅｲ

…
すまない
パパ
ねえ
待って
ダッ
パパ…
パパ
え？
むぅ
クレマンが…

事故…？
パリでレストランを
開いたら息子を
呼ぼうと思っていた
……その矢先だ
僕が自分の夢を
追いかけたばかりに……
結局あの子を不幸に
してしまった
父親として
傍にいてやる
べきだったのに…
だったら
やめる
なよ!!

家族を捨ててまで
手に入れたい
夢だったんだろう？
やめたら息子さんも
浮かばれねぇよ
……
俺に食べさせて
くれたスペシャリテ
本当に美味しかった
そんな人が簡単に
やめていいわけない
…うらやましいよ
コジロウ若さも
才能も夢もある
君がうらやましい
そして悔しい
僕のルセットに
タケノコを加え
さらに進化させ
日本とフランスの
文化すらも融合
させた君が――
悔しいと思えることは
料理人の成長にとって
大切なことだと思うがね？
こんなところで
終わって本当に
いいのかね？

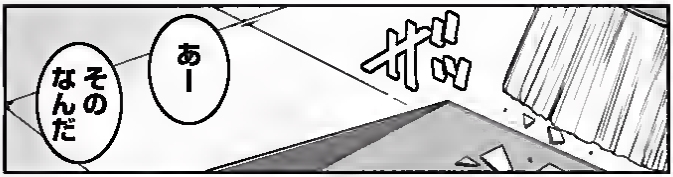
…もう一度
…もう一度だけチャンスが欲しい
もうこの店は潰さない
その覚悟本当かね？
ビッ
まだまだ若い料理人には負けたくない
いいだろう
この話はなかったことにするよ
しばらく店はこのままだ
ただし――
ビリ
ビリ

シノミヤ君は
この私のビジネスを
妨害したんだ
その代償は
支払ってもらう
……
代償
えっ？
私の店で
働いてもらうぞ
ムッシュ シノミヤ
星付きの店でだ
はいっ！
行きます
ぜひ働かせて下さい
いい返事だ
逃げるんじゃ
ないぞ
カラン
よかったな
デュガリーの店で
修業すれば
箔がつく
腕を磨くのに
申し分ない

ありがとう コジロウ
この店を守れたのは君のおかげだ
俺は別に何も…もともとエルベの腕がよかったからだろ？
今はまだまだだが君もきっといいシェフになるさ
当然だな
カッ
シ
…コジロウは今にパリにいなくてはならない料理人になる人々が君の料理に舌鼓を打ち
こぞって賞賛するだろうだが たまには…この店のことや僕のことも思い出してくれるとうれしいな
スッ
となると手ばなすのが惜しくなるなあ
いやはなせよ
もったいないなぁこのままビズでもしようか？
早く手をはなせ!!
ハハハ冗談だよー

エルベのルセット？
君に持っていってほしい
私のことをたまに思い出せるように
思い出すも何も…
高みを目指せばいつかまた会えるだろ
…そうだな
ふっ
そう
遠くないいつの日か

……
ガラ
ガラ
パリン
パリーン
おい何やってんだ
スッ
四宮シェフ
がちゃ
がちゃ
あっ
テメェら
ボクッ
…ケガはないだろうなったく…
集中力が足りてないんじゃねえのか？あ？
!?


ガッ
あー
そのなんだ

？なんです四宮シェフ
……
軽く飲みにでも
行くか…？

い…ん…
……
勿論です!!
行きます!
おう
おう

1「レギュムの魔術師」と呼ばれる男（完）

「大喜利」

電車から景色をながめていた女性が突然笑い出しましたさて何を見た？
はい
四宮先輩のドヤ顔が見えた
やかましいわ
この店員ダメだなぁと思いましたさてどんな店員？
はい
常に四宮先輩のようなドヤ顔でレジを打つ
ふざけんな

すっきり

「休日」

「ヒトシの碁」

ざわ…
ざわ…

敗北…っ
圧倒的敗北…!!

しかも
弱っ!!?

四宮スピンオフの魅力を1Pで解説!!
「食戟のソーマ エトワール」とは
野菜料理の魔術師
四宮小次郎が
主人公の
超ハードボイルド
スピンオフ漫画である!
本編の主役ソーマを
サクッと軽く華麗に
ぶっ倒した四宮が
はぁ?
BLAM
BLAM
フランスを舞台に
包丁一本を武器にして
悪党たちと仁義なき
抗争を繰り広げ
たまらにワケありの
美女たちと
ムフフな
展開にも
キャ〜!
食戟のソーマ
外伝編
L'étoile
エトワール

でラブコメンスかと
思いきや意味もなく
カッコつける先輩に
美女たちも必死に
笑いをこらえ(笑)
さらに無駄にだし
無駄遣いだし他にも
悪いからいろんな
ところでトラブル
起こすのもお約束
そのピンチを弘が
救いに行き…
はっ
ゴゴゴゴゴゴ
ウソをつくな
痛い
本当はこっち…
連載中の漫画家業後、単身渡仏した
若き四宮の知られざる外伝物語が
読めるのは「少年ジャンプ+」だけ
ジャンプ+
Google play
App Store

あとがきです

Bonjour! こんにちは。ストーリー担当の伊藤 美智子です。

「食戟のソーマ L'étoile」は、本編である「食戟のソーマ」のスピンアウト編で、元々は「食戟のソーマ à la carte」というノベライズの短編をマンガ連載していこうというものです。

小説を書いたころは、まさかこんな風にマンガになって、しかも連載するとは思っていなかったので、本当に本当にうれしいです。

「ストーリー担当」と言うと、少しややこしいのですが、小説の話をマンガ用に情景やセリフを考えてシナリオの形にして昭日寺さんにお渡ししています(小説にない話はそのままいきなりシナリオにしています)。

フランスのことばや文化、風俗を織り交ぜつつ、異国の土地で四宮小次郎が色々な人と出会いながらシェフになっていく姿を描いていければと思います。(そしてなぜいを開ざしてしまったりかも)

La découverte d'un mêt nouveau sait plus, pour le bonheur, du genre humain, que la découverte d'une étoile.
(新しい星を発見するよりも、新しい料理を発見する方が人間を幸せにする) ブリア・サヴァラン「美味礼讃」

またお会いしましょう。A bientôt!

参考文献「美味礼讃」ブリア＝サヴァラン　関根秀雄・戸部松実（岩波文庫）

■編集協力／佐藤裕介（STICK-OUT）
■カバー、表紙デザイン／勝亦一己

食戟のソーマ L'étoile—エトワール—

1巻

伊藤美智子
© 伊藤美智子 2015, 2015

昭時大紀
© 昭時大紀 2015, 2015

附田祐斗
© 附田祐斗 2015, 2015

佐伯俊
© 佐伯俊 2015, 2015

森崎友紀
© 森崎友紀 2015, 2015

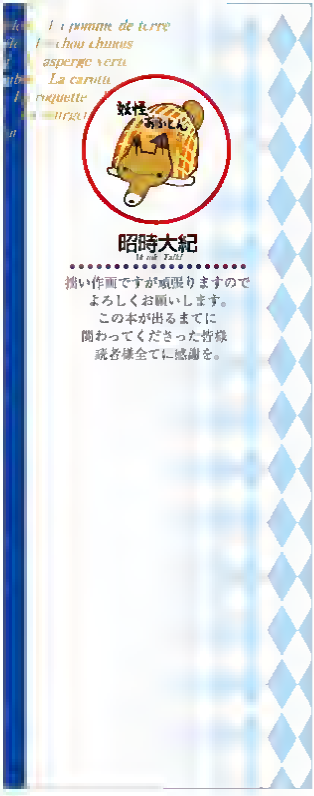
初版発行　　2015年
デジタル版発行　2015年

発行所　集英社
http://www.shueisha.co.jp

この作品は、デジタル配信用に再編集を行ったものです。

本作品の内容あるいはデータを、全部・一部にかかわらず、無断で複製、改竄、公衆送信（インターネット上への掲載を含む）することは、法律で禁じられています。また、個人的な使用を目的とする複製であっても、コピーガードなどの著作権保護技術を解除して行うことはできません。

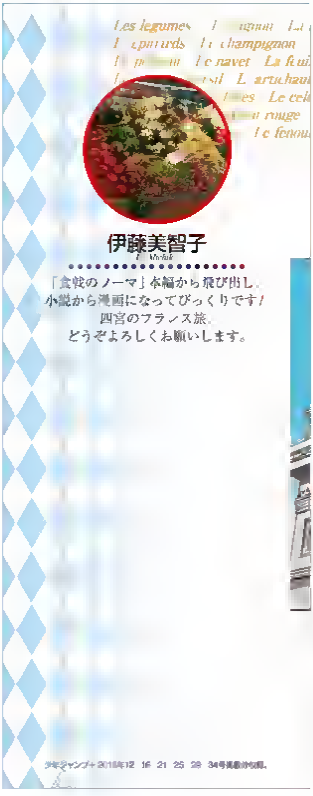
DIGITAL
SHUEISHA JUMP COMICS



昭時大紀

Akitoki Taiki

描い作画ですが頑張りますので
よろしくお願いします。
この本が出るまでに
関わってくださった皆様
読者様全てに感謝を。



伊藤美智子

Itou Michiko

「食戟のソーマ」本編から飛び出し、
小説から漫画になってびっくりです！
四宮のフランス旅、
どうぞよろしくお願いします。

ジャンプ+ 2015年12 16 21 25 28 34号掲載作品。

背表紙・カバー折り返し

※表記はコミックス発売当時のものになります。

食戟のソーマ
L'étoile
エトワール

1

「レギュムの魔術師」と呼ばれる男

ストーリー
伊藤美智子
作画
昭時大紀
原作
附田祐斗／佐伯俊　森崎友紀

JUMP COMICS+

本体・表紙

※表記はコミックス発売当時のものになります。